Deutscher Bundestag
4. Wahlperiode

Drucksache IV/3468

Schriftlicher Bericht

des Ausschusses für Gesundheitswesen (11. Ausschuß)

über den von der Bundesregierung eingebrachten Entwurf eines Gesetzes zur Durchführung der Richtlinie des Rates der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch (Durchführungsgesetz EWG-Richtlinie Frisches Fleisch — FrFlG)

— Drucksache IV/3400 —

A. Bericht der Abgeordneten Frau Dr. Heuser

Der von der Bundesregierung eingebrachte Entwurf wurde in der 184. Sitzung des Deutschen Bundestages vom 19. Mai 1965 dem Ausschuß für Gesundheitswesen federführend und dem Ausschuß für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten zur Mitberatung überwiesen. Beide Ausschüsse haben sich in getrennten Sitzungen am 21. Mai 1965 mit dem Entwurf befaßt. Der Ausschuß für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten hat beschlossen, gegen den Entwurf keine Bedenken zu erheben. Der Ausschuß für Gesundheitswesen hat sich den Änderungsvorschlägen des Bundesrates, denen die Bundesregierung zugestimmt hat, angeschlossen.

Bei dem vorgelegten Entwurf handelt es sich um ein Durchführungsgesetz zur EWG-Richtlinie Frisches Fleisch, die am 26. Juni 1964 im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften veröffentlicht wurde. Auf Grund der Vorschrift des Artikels 10 der Richtlinie müssen die erforderlichen Rechtsvorschriften zur Durchführung der Richtlinie in den Mitgliedstaaten am 1. Juli 1965 in Kraft gesetzt werden.

Der Kommissionsvorschlag für eine Richtlinie des Rats zur Regelung gesundheitspolizeilicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch — Drucksache IV/635 —, der zu der genannten EWG-Richtlinie führte, wurde bereits im Deutschen Bundestag behandelt. Der Ausschuß für Gesundheitswesen hat als federführender Ausschuß im Deutschen Bundestag mit Drucksache IV/688 im Schriftlichen Bericht die Auffassung der beteiligten Ausschüsse dargelegt. Die Anträge des Ausschusses für Gesundheitswesen wurden in der 44. Sitzung des Deutschen Bundestages vom 26. Oktober 1962 einstimmig angenommen. Den Anträgen des Deutschen Bundestages wurde in der EWG-Richtlinie Frisches Fleisch im wesentlichen Rechnung getragen. Allerdings konnte sich die auch vom Deutschen Bundestag vertretene Auffassung der Bundesregierung nicht voll durchsetzen, daß die Angleichung fleischbeschaurechtlicher Vorschriften nur nach den allgemeinen Regeln über die Rechtsangleichung gemäß Artikel 100 des EWG-Vertrages vorgenommen werden könne. Die EWG-Richtlinie ist vielmehr sowohl auf Artikel 100 als auch auf Artikel 43 des EWG-Vertrages gestützt.

Das Gesetz stellt einen ersten Schritt zur Harmonisierung hygienischer Vorschriften für die Gewinnung und Untersuchung von frischem Fleisch in den Mitgliedstaaten der EWG dar. Es enthält Mindestanforderungen für die hygienische Einrichtung von Schlachthöfen und Zerlegungsbetrieben, für die Durchführung der Schlachttier- und Fleischuntersuchung sowie die hygienische Lagerung und Beförderung von Fleisch. Der bisherige Schutz des deutschen Verbrauchers vor Gesundheitsschädigungen oder Übervorteilungen beim Verkehr mit frischem Fleisch ist bei der Angleichung der Vorschriften im EWG-

Druck: Bonner Universitäts-Buchdruckerei, 53 Bonn
Alleinvertrieb: Dr. Hans Heger, 532 Bad Godesberg, Postfach 821, Goethestraße 54, Tel. 6 35 51

Raum nicht gemindert, vielmehr enthält dieses Gesetzt einen wesentlichen Beitrag zur Hebung der allgemeinen Hygiene auf dem Gebiete der Fleischgewinnung.

Diese Tatsache gewinnt noch an Bedeutung, weil das Gesetz einer Vorschrift der Richtlinie nachkommt, entsprechende Vorschriften für alle Fleischexportländer zu erlassen, die nicht Mitgliedstaaten der EWG sind. Die Schutzvorschriften werden dadurch noch gestärkt, daß das in den Geltungsbereich dieses Gesetzes verbrachte Fleisch weiterhin der bisherigen Einfuhruntersuchung unterliegt. Der Ausschuß für Gesundheitswesen kam deswegen einstimmig zu dem Ergebnis, dem Entwurf in der aus der Anlage ersichtlichen Fassung zuzustimmen.

Bonn, den 21. Mai 1965

Frau Dr. Heuser
Berichterstatterin

B. Antrag des Ausschusses

Der Bundestag wolle beschließen,

den Gesetzentwurf — Drucksache IV/3400 — in der aus der anliegenden Zusammenstellung ersichtlichen Fassung anzunehmen.

Bonn, den 21. Mai 1965

Der Ausschuß für Gesundheitswesen

Dr. Hamm (Kaiserslautern)	**Frau Dr. Heuser**
Vorsitzender	Berichterstatterin

Zusammenstellung

des von der Bundesregierung eingebrachten Entwurfs eines Gesetzes zur Durchführung der Richtlinie des Rates der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch *)
(Durchführungsgesetz
EWG-Richtlinie Frisches Fleisch — FrFlG)

— Drucksache IV/3400 —

mit den Beschlüssen des Gesundheitsausschusses
(11. Ausschuß)

Entwurf	Beschlüsse des 11. Ausschusses
Entwurf eines Gesetzes zur Durchführung der Richtlinie des Rates der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch *) (Durchführungsgesetz EWG-Richtlinie Frisches Fleisch — FrFlG)	**Entwurf eines Gesetzes zur Durchführung der Richtlinie des Rates der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch *) (Durchführungsgesetz EWG-Richtlinie Frisches Fleisch — FrFlG)**
Der Bundestag hat mit Zustimmung des Bundesrates das folgende Gesetz beschlossen:	Der Bundestag hat mit Zustimmung des Bundesrates das folgende Gesetz beschlossen:
§ 1	§ 1
Dieses Gesetz findet Anwendung auf den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Einhufern, die als Haustiere gehalten werden.	unverändert
§ 2	§ 2
(1) Im Sinne dieses Gesetzes sind: 1. Innergemeinschaftlicher Handelsverkehr: der Handelsverkehr zwischen der Bundesrepublik Deutschland und den anderen Mitgliedstaaten der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft; 2. Kommission: die Kommission der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft;	unverändert

*) Richtlinie des Rates vom 26. Juni 1964, Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften S. 2012/64

Entwurf	Beschlüsse des 11. Ausschusses
3. Versandland: der Mitgliedstaat, von dem aus frisches Fleisch in die Bundesrepublik Deutschland versandt wird;	
4. Bestimmungsland: der Mitgliedstaat, in den frisches Fleisch aus der Bundesrepublik Deutschland versandt wird;	
5. Fleisch: alle zum Genuß für Menschen geeigneten Teile der in § 1 genannten Tiere;	
6. frisches Fleisch: Fleisch, das einer auf seine Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden ist; als frisch im Sinne dieses Gesetzes gilt auch Fleisch, das einer Kältebehandlung unterworfen worden ist;	
7. Tierkörper: der ganze Körper eines Schlachttieres nach dem Entbluten, Ausweiden und Abtrennen der Gliedmaßenenden in Höhe des Karpal- und Tarsalgelenkes; bei Rindern, Schafen, Ziegen und Einhufern außerdem nach Abtrennen der Haut und des Kopfes sowie des Euters bei Kühen;	
8. Nebenprodukte der Schlachtung: frisches Fleisch, soweit es nicht zum Tierkörper gehört, auch wenn es noch in natürlichem Zusammenhang mit dem Tierkörper verbunden ist;	
9. Eingeweide: die aus Brust-, Bauch- und Beckenhöhle stammenden Nebenprodukte der Schlachtung einschließlich Luft- und Speiseröhre.	
(2) Amtlicher Tierarzt im Sinne dieses Gesetzes ist ein von der zuständigen Behörde bestellter Tierarzt. Zu amtlichen Tierärzten dürfen nur bestellt werden beamtete Tierärzte oder Tierärzte, die nach den Vorschriften des Fleischbeschaurechtes als Beschauer bestellt sind.	
§ 3	§ 3
(1) Frisches Fleisch darf nur in einen anderen Mitgliedstaat versandt werden, wenn es	unverändert
1. in einem nach § 4 zugelassenen Schlachtbetrieb gewonnen worden ist;	
2. bei einer weitergehenden Zerlegung des Tierkörpers als in Viertel in einem nach § 4 zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden ist;	
3. von einem Schlachttier stammt, für das die Schlachterlaubnis auf Grund einer Schlachttieruntersuchung nach Abschnitt 4 der Anlage durch einen amtlichen Tierarzt erteilt worden ist;	

Entwurf

4. nach den Vorschriften der Abschnitte 3 und 5 der Anlage gewonnen und behandelt worden ist;
5. einer Fleischuntersuchung nach Abschnitt 6 der Anlage durch einen amtlichen Tierarzt unterzogen und nach Abschnitt 7 der Anlage beurteilt und als tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden ist;
6. nach Abschnitt 8 der Anlage gekennzeichnet ist;
7. mit einer Genußtauglichkeitsbescheinigung nach Abschnitt 9 der Anlage versehen ist;
8. nach Abschnitt 10 der Anlage in nach § 4 zugelassenen Schlachtbetrieben, Zerlegungsbetrieben oder außerhalb von Schlachtbetrieben und Zerlegungsbetrieben gelegenen Kühlhäusern in hygienisch einwandfreier Weise gelagert worden ist;
9. so verladen und befördert wird, daß die Einhaltung der Vorschriften des Abschnittes 11 der Anlage gewährleistet ist.

(2) Es ist verboten, in einen anderen Mitgliedstaat zu versenden:

1. frisches Fleisch von Ebern und Kryptorchiden bei Schweinen;
2. frisches Fleisch, das mit färbenden Stoffen behandelt worden ist; ausgenommen ist das Stempeln frischen Fleisches mit dem in Abschnitt 8 der Anlage zugelassenen Farbstoff;
3. frisches Fleisch von Tieren, bei denen Tuberkulose in irgendeiner Form oder eine oder mehrere lebende oder abgestorbene Finnen festgestellt worden sind;
4. diejenigen Teile des Tierkörpers oder diejenigen Nebenprodukte der Schlachtung, die kurz vor dem Schlachten erlittene Verletzungen oder Mißbildungen oder Abweichungen nach Abschnitt 7 der Anlage aufweisen;
5. Blut, das zur Verhinderung der Gerinnung mit chemischen Stoffen behandelt worden ist.

§ 4

(1) Schlachtbetriebe, Zerlegungsbetriebe und außerhalb von Schlachtbetrieben oder Zerlegungsbetrieben gelegene Kühlhäuser, in denen frisches Fleisch, das dazu bestimmt ist, in einen anderen Mitgliedstaat versandt zu werden, gewonnen, zerlegt, gelagert oder sonst behandelt wird, werden auf Antrag zugelassen.

(2) Die Zulassung wird nur erteilt

1. Schlachtbetrieben, die den Vorschriften des Abschnittes 1 der Anlage entsprechen,

Beschlüsse des 11. Ausschusses

§ 4

(1) Schlachtbetriebe, Zerlegungsbetriebe und außerhalb von Schlachtbetrieben oder Zerlegungsbetrieben gelegene Kühlhäuser, in denen frisches Fleisch, das dazu bestimmt ist, in einen anderen Mitgliedstaat versandt zu werden, gewonnen, zerlegt, gelagert oder sonst behandelt wird, werden auf Antrag **von der zuständigen Behörde** zugelassen.

(2) unverändert

Entwurf	Beschlüsse des 11. Ausschusses
2. Zerlegungsbetrieben, die den Vorschriften des Abschnittes 2 der Anlage entsprechen, 3. außerhalb von Schlachtbetrieben oder Zerlegungsbetrieben gelegenen Kühlhäusern, deren Einrichtungen die Lagerung von frischem Fleisch nach den Vorschriften des Abschnittes 10 der Anlage sicherstellen, wenn gewährleistet ist, daß die Vorschriften des Abschnittes 3 der Anlage eingehalten werden.	
(3) Die zuständige oberste Landesbehörde teilt dem Bundesminister für Gesundheitswesen die Zulassungen von Schlachtbetrieben, Zerlegungsbetrieben und Kühlhäusern sowie die Rücknahme und den Widerruf von Zulassungen mit. Der Bundesminister für Gesundheitswesen gibt die zugelassenen Schlachtbetriebe, Zerlegungsbetriebe und Kühlhäuser im Bundesanzeiger bekannt.	(3) unverändert
§ 5	§ 5
(1) Bei den zugelassenen Schlachtbetrieben, Zerlegungsbetrieben und Kühlhäusern ist die Einhaltung der Vorschriften der Abschnitte 1 bis 3, 5 und 10 der Anlage durch den amtlichen Tierarzt zu überwachen. Die Überwachung erstreckt sich auch auf die Einhaltung der Vorschriften des Abschnittes 11 der Anlage beim Versand des frischen Fleisches.	(1) unverändert
(2) Die amtlichen Tierärzte sind befugt, zum Zwecke der Überwachung 1. Räume, in denen frisches Fleisch gewonnen, zerlegt, gelagert oder sonst behandelt wird, sowie Transportmittel zu betreten, 2. in diesen Räumen sowie in den Transportmitteln Besichtigungen vorzunehmen und 3. in den Geschäftsräumen geschäftliche Unterlagen einzusehen.	(2) unverändert
(3) Die Inhaber der in Absatz 2 bezeichneten Räume und Transportmittel sowie die Betriebsleiter und Aufsichtspersonen sind verpflichtet, den zuständigen amtlichen Tierärzten die Ausübung der in Absatz 2 bezeichneten Befugnisse zu ermöglichen.	(3) Die Inhaber der in Absatz 2 bezeichneten Räume und Transportmittel sowie die Betriebsleiter und Aufsichtspersonen sind verpflichtet, den zuständigen amtlichen Tierärzten die Ausübung der in Absatz 2 bezeichneten Befugnisse zu ermöglichen. **Das Grundrecht der Unverletzlichkeit der Wohnung (Artikel 13 des Grundgesetzes) wird insoweit eingeschränkt.**
(4) Die zuständige Behörde hat den von der Kommission beauftragten tierärztlichen Sachverständigen die Erstattung von Gutachten über die Einhaltung der für die Zulassung von Schlachtbetrieben und Zerlegungsbetrieben erforderlichen Voraussetzungen zu ermöglichen. Für diese Sachverständigen, die von einem amtlichen Tierarzt begleitet werden, gelten die Absätze 2 und 3 entsprechend.	(4) unverändert

Entwurf	Beschlüsse des 11. Ausschusses
§ 6	§ 6
(1) Die zuständige Behörde hat die Zulassungen von Schlachtbetrieben, Zerlegungsbetrieben und Kühlhäusern zurückzunehmen oder zu widerrufen, wenn eine nach § 4 Abs. 2 für die Erteilung der Zulassung erforderliche Voraussetzung nicht oder nicht mehr gegeben ist und diesem Mangel nicht innerhalb einer von der zuständigen Behörde zu setzenden angemessenen Frist abgeholfen wird; die zuständige Behörde kann anordnen, daß frisches Fleisch aus diesen Betrieben bis zur Beseitigung des Mangels nicht in einen anderen Mitgliedstaat versandt werden darf.	unverändert
(2) Die zuständige Behörde leitet die erforderlichen Maßnahmen auch dann ein, wenn nach Mitteilung eines Mitgliedstaates die Vorschriften für die Zulassung von einem Betrieb nicht oder nicht mehr eingehalten werden. Die Art der eingeleiteten Maßnahmen, die festgestellten Tatsachen oder die getroffene Entscheidung einschließlich der Entscheidungsgründe teilt die zuständige oberste Landesbehörde dem Bundesminister für Gesundheitswesen mit.	
§ 7	§ 7
(1) Die amtlichen Tierärzte können technische Verrichtungen bei der Fleischuntersuchung unter ihrer Aufsicht und Anleitung von Hilfskräften ausführen lassen, die hierfür besonders ausgebildet sind.	unverändert
(2) Der Bundesminister für Gesundheitswesen wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates zu bestimmen, welche Tätigkeiten als technische Verrichtungen im Sinne dieser Vorschrift anzusehen sind.	
§ 8	§ 8
Die Kennzeichnung nach Abschnitt 8 der Anlage steht der Tauglichkeitserklärung nach § 6 Abs. 1 des Fleischbeschaugesetzes in der Fassung vom 29. Oktober 1940 (Reichsgesetzbl. I S. 1463), zuletzt geändert durch das Gesetz über den Übergang von Zuständigkeiten auf dem Gebiete des Rechts des Gesundheitswesens vom 29. Juli 1964 (Bundesgesetzblatt I S. 560) gleich.	unverändert
§ 9	§ 9
(1) Es ist verboten, frisches Fleisch der in § 3 Abs. 2 bezeichneten Art oder Beschaffenheit aus einem anderen Mitgliedstaat in den Geltungsbereich dieses Gesetzes zu verbringen.	unverändert
(2) Der Bundesminister für Gesundheitswesen kann verbieten, frisches Fleisch, das aus einem bestimmten Schlachtbetrieb oder Zerlegungsbetrieb eines anderen Mitgliedstaates stammt, in den Geltungsbereich dieses Gesetzes zu verbringen, falls die Kommission die Mitgliedstaaten hierzu ermächtigt hat. Der Bundesminister für Gesundheitswesen gibt das Verbot im Bundesanzeiger bekannt.	

Entwurf	Beschlüsse des 11. Ausschusses
§ 10	§ 10
Frisches Fleisch darf aus einem anderen Mitgliedstaat in den Geltungsbereich dieses Gesetzes nur in Tierkörpern oder in den nachstehend bezeichneten Stücken verbracht werden:	Frisches Fleisch darf aus einem anderen Mitgliedstaat in den Geltungsbereich dieses Gesetzes nur in Tierkörpern oder in den nachstehend bezeichneten Stücken verbracht werden:
1. bei Rindern: Tierkörperhälften, Tierkörperviertel und innere Organe;	1. unverändert
2. bei Schweinen: Tierkörperhälften und Tierkörperviertel, ganze Schinken mit Knochen, ganze Schultern mit Knochen, Rückenteile mit Knochen, Speck, Bäuche, innere Organe, Geschlinge, Spitzbeine und Köpfe;	2. unverändert
3. bei Schafen: innere Organe;	3. unverändert
4. bei Pferden: Tierkörperhälften und Tierkörperviertel.	4. unverändert
Bei Tierkörpern, Tierkörperhälften und -vierteln dürfen *die* Nieren fehlen. Die einzelnen Rückenteile, Speckstücke und Bauchstücke müssen mindestens drei Kilogramm wiegen.	Bei Tierkörpern, Tierkörperhälften und -vierteln dürfen Nieren, **Nierenfett und Flomen** fehlen. Die einzelnen Rückenteile, Speckstücke und Bauchstücke müssen mindestens drei Kilogramm wiegen.
§ 11	§ 11
(1) Die Fleischuntersuchung nach § 13 des Fleischbeschaugesetzes hat sich bei frischem Fleisch, das aus einem anderen Mitgliedstaat in den Geltungsbereich dieses Gesetzes verbracht wird, auch darauf zu erstrecken, ob das frische Fleisch unter den in § 3 Abs. 1 genannten Bedingungen gewonnen, zerlegt, untersucht mit Ausnahme der Untersuchung auf Trichinen, gekennzeichnet, gelagert, befördert und sonst behandelt worden ist. Soweit Vorschriften über das Untersuchungsverfahren für die in § 10 bezeichneten Teile des Tierkörpers nicht bestehen, sind wissenschaftlich anerkannte, praktisch erprobte Verfahren anzuwenden.	unverändert
(2) Frisches Fleisch, das in den Geltungsbereich dieses Gesetzes zurückverbracht wird, unterliegt der Fleischuntersuchung nicht, wenn es	
1. im Geltungsbereich dieses Gesetzes nach § 3 Abs. 1 Nr. 3 und 5 untersucht und nach § 3 Abs. 1 Nr. 6 gekennzeichnet worden ist,	
2. nach § 3 Abs. 1 Nr. 8 und 9 gelagert und befördert worden ist,	

Entwurf	Beschlüsse des 11. Ausschusses
3. im Falle einer Zerlegung in zugelassenen Zerlegungsbetrieben in Teilstücke zerlegt worden ist, die nicht kleiner sind als die in § 10 bezeichneten Teile, und	
4. mit einer im Versandland ausgestellten Genußtauglichkeitsbescheinigung nach Abschnitt 9 der Anlage versehen ist.	
(3) Frisches Fleisch, das aus dem Geltungsbereich dieses Gesetzes in einen Mitgliedstaat versandt und dessen Inverkehrbringen in dem anderen Mitgliedstaat untersagt worden ist, ist bei dem Zurückverbringen in den Geltungsbereich dieses Gesetzes durch die Untersuchungsstelle darauf zu prüfen, ob es erneut untersucht werden muß. Für die Beurteilung des Fleisches gelten die Grundsätze der §§ 32 bis 36 und 47 der Ausführungsbestimmungen A über die Untersuchung und gesundheitspolizeiliche Behandlung der Schlachttiere und des Fleisches bei Schlachtungen im Inland — AB.A —, Beilage 1 zur Verordnung über die Durchführung des Fleischbeschaugesetzes vom 1. November 1940 (Reichsministerialbl. S. 289, 296), zuletzt geändert durch die Verordnung vom 11. Oktober 1960 (Bundesgesetzbl. I S. 828). Die auf dem Fleisch angebrachten Stempelabdrucke sind nach dem Ergebnis der Untersuchung zu berichtigen.	
§ 12	§ 12
Wird bei der Untersuchung von frischem Fleisch, das aus einem anderen Mitgliedstaat in den Geltungsbereich dieses Gesetzes verbracht wird,	unverändert
1. eine ansteckende Krankheit,	
2. eine die Gesundheit des Menschen gefährdende Abweichung oder	
3. ein schwerer Verstoß gegen die in diesem Gesetz genannten und im Versandland zu beachtenden Bedingungen	
festgestellt, so teilen die zuständigen obersten Landesbehörden die Entscheidungen der Untersuchungsstellen unter Angabe der Gründe unverzüglich dem Bundesminister für Gesundheitswesen mit.	
§ 13	§ 13
Wird bei der Untersuchung nach § 13 des Fleischbeschaugesetzes frisches Fleisch, das aus einem anderen Mitgliedstaat in den Geltungsbereich dieses Gesetzes verbracht wird, beanstandet und erklärt der Absender oder dessen Vertreter, daß er das Gutachten eines in der Liste der Kommission aufgeführten tierärztlichen Sachverständigen einholen wird, so hat die Untersuchungsstelle dafür Sorge zu tragen, daß dieser Sachverständige vor weiteren behördlichen Maßnahmen, insbesondere vor der Vernichtung des Fleisches, feststellen kann, ob die Voraussetzungen für die Beanstandungen vorgelegen haben.	unverändert

Entwurf	Beschlüsse des 11. Ausschusses
§ 14	§ 14
(1) Der Bundesminister für Gesundheitswesen wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates zur Erleichterung des innergemeinschaftlichen Handelsverkehrs mit frischem Fleisch und zum Schutze der Gesundheit des Menschen die Anlage zu diesem Gesetz zu ändern und zu ergänzen, soweit dies zur Anpassung an Änderungen der hygienischen Vorschriften der Richtlinie des Rates der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft vom 26. Juni 1964 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch (Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften S. 2012/64) sowie zur Anpassung an Richtlinien, die zur Durchführung dieser Richtlinie ergangen sind, erforderlich ist.	(1) unverändert
(2) Die Landesregierungen regeln durch Rechtsverordnung die Erhebung von Kosten (Gebühren und Auslagen) bei der Durchführung dieses Gesetzes, insbesondere die Erhebung von Gebühren für die Zulassung, die Schlachttier- und Fleischuntersuchung mit Ausnahme der Fleischuntersuchung nach § 11 Abs. 1 sowie für die Kennzeichnung des frischen Fleisches und die Überwachung der Betriebe. Die Gebühren sind im Rahmen der entstehenden Verwaltungskosten und unter Berücksichtigung der Bedeutung der in Anspruch genommenen Leistung zu bestimmen. Die Landesregierungen können die Ermächtigung auf oberste Landesbehörden übertragen.	(2) Die Landesregierungen regeln durch Rechtsverordnung die Erhebung von Kosten (Gebühren und Auslagen) bei der Durchführung dieses Gesetzes, insbesondere die Erhebung von Gebühren für die Zulassung, die Schlachttier- und Fleischuntersuchung mit Ausnahme der Fleischuntersuchung nach § 11 Abs. 1 sowie für die Kennzeichnung des frischen Fleisches und die Überwachung der Betriebe. Die Gebühren sind im Rahmen der entstehenden Verwaltungskosten und unter Berücksichtigung der Bedeutung der in Anspruch genommenen Leistung zu bestimmen; **für die Kosten können Pauschalsätze vorgesehen werden.** Die Landesregierungen können die Ermächtigung auf oberste Landesbehörden übertragen.
§ 15	§ 15
Das Fleischbeschaugesetz wird wie folgt geändert:	Das Fleischbeschaugesetz wird wie folgt geändert:
1. § 12 a wird wie folgt geändert:	1. § 12 a wird wie folgt geändert:
a) Absatz 1 erhält folgende Fassung:	a) Absatz 1 erhält folgende Fassung:
„(1) Frisches Fleisch darf nur in ganzen Tierkörpern, mit denen Brust- und Bauchfell *sowie die Nieren* in natürlichem Zusammenhang verbunden sein müssen, eingeführt werden. Bei Rindern, Rentieren und Einhufern dürfen die Tierkörper in Hälften oder Viertel zerlegt sein; bei Schweinen und Wildschweinen dürfen die Tierkörper in Hälften zerlegt sein."	„(1) Frisches Fleisch darf nur in ganzen Tierkörpern, mit denen Brust- und Bauchfell in natürlichem Zusammenhang verbunden sein müssen, eingeführt werden. **Nierenfett und Flomen dürfen fehlen.** Bei Rindern, Rentieren und Einhufern dürfen die Tierkörper in Hälften oder Viertel zerlegt sein; bei Schweinen und Wildschweinen dürfen die Tierkörper in Hälften zerlegt sein."
b) In Absatz 2 Satz 2 werden die Worte „für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten" durch die Worte „für Gesundheitswesen" ersetzt.	b) unverändert
c) Absatz 4 erhält folgende Fassung:	c) unverändert
„(4) Frisches Fleisch darf unbeschadet der Vorschriften des Absatzes 1 nur eingeführt werden, wenn	
1. die Schlachtbetriebe, in denen die Tiere geschlachtet worden sind, vom Bundesminister als Exportschlachtbetriebe anerkannt und be-	

Entwurf	Beschlüsse des 11. Ausschusses
kanntgegeben sind. Die Anerkennung und Bekanntgabe dieser Schlachtbetriebe setzt voraus, daß a) sie von der obersten Veterinärbehörde des Ursprungslandes unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer zu Exportschlachtungen für die Bundesrepublik Deutschland zugelassen sind und b) ihre laufende Überwachung von der obersten Veterinärbehörde des Ursprungslandes zugesichert ist; 2. die außerhalb eines Schlachtbetriebes gelegenen Kühlhäuser, in denen das Fleisch gelagert worden ist, vom Bundesminister anerkannt und bekanntgegeben sind. Die Anerkennung und Bekanntgabe dieser Kühlhäuser setzt voraus, daß a) sie von der obersten Veterinärbehörde des Ursprungslandes zugelassen sind und b) ihre laufende Überwachung von der obersten Veterinärbehörde des Ursprungslandes zugesichert ist; 3. die Tiere vor und nach der Schlachtung in diesen Schlachtbetrieben der vorgeschriebenen tierärztlichen Untersuchung unterzogen worden sind und ihr Fleisch als tauglich zum Genuß für Menschen erklärt worden ist; 4. die Transportmittel und Ladebedingungen den vorgeschriebenen Mindestanforderungen entsprechen; 5. die Sendungen von dem vorgeschriebenen amtstierärztlichen Gesundheitszeugnis begleitet sind."	
d) Absatz 7 erhält folgenden Satz 2: „Absatz 4 findet keine Anwendung."	d) unverändert
2. § 12 b wird wie folgt geändert:	2. unverändert
a) In Absatz 1 werden die Worte „schwachen" und „Nr. 1 bis 3" gestrichen und hinter dem Wort „Muskelschichten" ein Komma und das Wort „Bäuche" eingefügt.	
b) Hinter Absatz 5 wird folgender Absatz 5 a eingefügt: „(5 a) Die einzelnen Speckstücke und Bauchstücke müssen mindestens drei Kilogramm wiegen."	

Entwurf	Beschlüsse des 11. Ausschusses
3. In § 12 c Abs. 1 Nr. 2 werden hinter dem Wort „Bundesminister" die Worte „anerkannt und" eingefügt.	3. **a) § 12 c Abs. 1 Nr. 1 erhält folgende Fassung:** **„1. bezüglich der Tiere, von denen das Fleisch stammt, mit Ausnahme von Wildschweinen, die Voraussetzungen des § 12 a Abs. 4 Nr. 1 bis 3 vorliegen,";** **b)** in § 12 c Abs. 1 Nr. 2 werden hinter dem Wort „Bundesminister" die Worte „anerkannt und" eingefügt.
4. Hinter § 12 f wird folgender § 12 g eingefügt:	4. Hinter § 12 f wird folgender § 12 g eingefügt:
„§ 12 g	„§ 12 g
(1) Die Anerkennung von Schlachtbetrieben, Kühlhäusern und Verarbeitungsbetrieben nach § 12 a Abs. 4 und § 12 c Abs. 1 und die Aufrechterhaltung dieser Anerkennung können davon abhängig gemacht werden, daß diese Betriebe durch Tierärzte, die vom Bundesminister beauftragt sind, überprüft werden.	(1) unverändert
(2) Der Bundesminister bestimmt durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates	(2) Der Bundesminister bestimmt durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates
1. die Mindestanforderungen,	1. die Mindestanforderungen,
a) unter denen Schlachtbetriebe, Kühlhäuser und Verarbeitungsbetriebe *in Staaten, die nicht Mitgliedstaaten der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft sind,* anerkannt werden,	a) unter denen Schlachtbetriebe, Kühlhäuser und Verarbeitungsbetriebe anerkannt werden,
b) nach denen die tierärztliche Untersuchung durchzuführen ist und	b) unverändert
c) denen Transportmittel und Ladebedingungen entsprechen müssen, sowie	c) unverändert
2. Inhalt und Form des amtstierärztlichen Gesundheitszeugnisses.	2. unverändert
Die Mindestanforderungen dürfen keine geringeren Anforderungen enthalten als die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch geltenden deutschen Bestimmungen."	Die Mindestanforderungen dürfen keine geringeren Anforderungen enthalten als die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch geltenden deutschen Bestimmungen."
	5. § 23 erhält folgende Fassung:
	„§ 23
	(1) Der Bundesminister für Gesundheitswesen wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates die Kosten (Gebühren und Auslagen) der Untersuchung des in das Zollinland eingehenden Fleisches zu regeln. Im übrigen regeln die Landesregierungen durch Rechtsverordnung die Erhebung von Kosten bei der Durchführung dieses Gesetzes; die Landesregierungen können die Ermächtigung auf oberste Landesbehörden übertragen.
	(2) Die Gebühren sind im Rahmen der entstehenden Verwaltungskosten und unter Berücksichtigung der Bedeutung der in Anspruch genommenen Leistung zu bestimmen."

Entwurf	Beschlüsse des 11. Ausschusses
§ 16	§ 16
(1) Soweit dieses Gesetz nichts anderes bestimmt, finden die Vorschriften des Fleischbeschaurechtes auf den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch Anwendung.	unverändert
(2) Die Vorschriften des Lebensmittelgesetzes vom 17. Januar 1936 (Reichsgesetzbl. I S. 17), zuletzt geändert durch das Gesetz über den Übergang von Zuständigkeiten auf dem Gebiete des Rechts des Gesundheitswesens vom 29. Juli 1964 (Bundesgesetzbl. I S. 560), bleiben unberührt.	
§ 17	§ 17
(1) Wer ein fremdes Geheimnis, namentlich ein Betriebs- oder Geschäftsgeheimnis, das ihm in seiner Eigenschaft als nach diesem Gesetz für die Überwachung zuständigem Tierarzt bekanntgeworden ist, unbefugt offenbart, wird mit Gefängnis bis zu einem Jahr und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen bestraft.	unverändert
(2) Handelt der Täter gegen Entgelt oder in der Absicht, sich oder einen anderen zu bereichern oder einen anderen zu schädigen, so ist die Strafe Gefängnis bis zu zwei Jahren; daneben kann auf Geldstrafe erkannt werden. Ebenso wird bestraft, wer ein fremdes Geheimnis, namentlich ein Betriebs- oder Geschäftsgeheimnis, das ihm unter den Voraussetzungen des Absatzes 1 bekanntgeworden ist, unbefugt verwertet.	
(3) Die Tat wird nur auf Antrag des Verletzten verfolgt.	
§ 18	§ 18
(1) Ordnungswidrig handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig	unverändert
1. frisches Fleisch in einen anderen Mitgliedstaat versendet, obwohl die Anforderungen des § 3 Abs. 1 nicht erfüllt sind,	
2. frisches Fleisch der in § 3 Abs. 2 bezeichneten Art oder Beschaffenheit in einen anderen Mitgliedstaat versendet oder aus einem anderen Mitgliedstaat in den Geltungsbereich dieses Gesetzes verbringt oder	
3. einem Verbot nach § 9 Abs. 2 zuwiderhandelt, sofern es auf diese Bußgeldvorschrift verweist.	
(2) Die vorsätzliche Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße bis zu 5000 Deutsche Mark, die fahrlässige Ordnungswidrigkeit mit einer Geldbuße bis zu 2500 Deutsche Mark geahndet werden.	

Entwurf	Beschlüsse des 11. Ausschusses
§ 19	§ 19
(1) Die Bußgeldvorschriften des § 18 gelten auch für denjenigen, der als vertretungsberechtigtes Organ einer juristischen Person, als Mitglied eines solchen Organs, als vertretungsberechtigter Gesellschafter einer Personenhandelsgesellschaft oder als gesetzlicher Vertreter eines anderen handelt. Dies gilt auch dann, wenn die Rechtshandlung, welche die Vertretungsbefugnis begründen sollte, unwirksam ist.	unverändert
(2) Den in Absatz 1 bezeichneten Personen steht gleich, wer mit der Leitung oder Beaufsichtigung des Betriebes oder eines Teiles des Betriebes eines anderen beauftragt oder von diesem ausdrücklich damit betraut ist, in eigener Verantwortung Pflichten zu erfüllen, die dieses Gesetz auferlegt.	
§ 20	§ 20
(1) Begeht jemand als Mitglied des zur gesetzlichen Vertretung berufenen Organs oder als Prokurist einer juristischen Person oder als vertretungsberechtigter Gesellschafter oder als Prokurist einer Personenhandelsgesellschaft eine durch § 18 mit Geldbuße bedrohte Handlung, so kann auch gegen die juristische Person oder die Personenhandelsgesellschaft eine Geldbuße festgesetzt werden. Die Geldbuße ist nach § 18 zu bemessen.	unverändert
(2) § 6 des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten gilt auch für das Entgelt, das die juristische Person oder die Personenhandelsgesellschaft für die Ordnungswidrigkeit empfangen hat, und für den Gewinn, den sie aus der Ordnungswidrigkeit gezogen hat.	
	§ 20 a
	Die Landesregierungen bestimmen die zuständigen Behörden.
§ 21	§ 21
Dieses Gesetz gilt nach Maßgabe des § 13 Abs. 1 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) auch im Land Berlin. Rechtsverordnungen, die auf Grund dieses Gesetzes erlassen werden, gelten im Land Berlin nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes.	unverändert
§ 22	§ 22
Dieses Gesetz tritt am 1. Juli 1965 in Kraft.	unverändert

Entwurf	Beschlüsse des 11. Ausschusses
Anlage	**Anlage**
Abschnitt 1	Abschnitt 1
Hygienevorschriften für Schlachtbetriebe	**Hygienevorschriften für Schlachtbetriebe**
Schlachtbetriebe müssen über folgendes verfügen:	Schlachtbetriebe müssen über folgendes verfügen:
1. Stallungen, deren Größe zur Unterbringung der Schlachttiere ausreicht;	1. unverändert
2. Schlachträume, deren Größe einen ordnungsgemäßen Ablauf der Schlachtung ermöglicht und die mit einer besonderen Abteilung für das Schlachten von Schweinen versehen sind;	2. unverändert
3. einen Raum für das Entleeren und Reinigen von Mägen und Därmen;	3. einen **besonderen** Raum für das Entleeren und Reinigen von Mägen und Därmen;
4. Räume für die Weiterverarbeitung von Mägen und Därmen;	4. **besondere** Räume für die Weiterverarbeitung von Mägen und Därmen;
5. Räume für die Lagerung von Talg einerseits sowie von Häuten, Hörnern und Klauen andererseits;	5. **besondere** Räume für die Lagerung von Talg einerseits sowie von Häuten, Hörnern und Klauen andererseits;
6. verschließbare Räume für die Unterbringung kranker und krankheitsverdächtiger Tiere, das Schlachten dieser Tiere sowie für die Lagerung vorläufig beschlagnahmten Fleisches einerseits und endgültig beschlagnahmten Fleisches andererseits;	6. unverändert
7. ausreichend große Kühlräume;	7. unverändert
8. einen ausreichend ausgestatteten verschließbaren Raum, der nur dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht, sowie einen mit entsprechendem Gerät ausgestatteten Raum für die Untersuchung auf Trichinen;	8. unverändert
9. Umkleideräume, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung, die keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben und in deren Nähe sich Waschgelegenheiten befinden. Die Waschgelegenheiten müssen mit fließendem kaltem und warmem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie nur einmal zu benutzenden Handtüchern ausgestattet sein;	9. unverändert
10. Einrichtungen, die jederzeit eine wirksame Durchführung der vorgeschriebenen tierärztlichen Untersuchung gestatten;	10. unverändert
11. Einrichtungen zur Überwachung der Ein- und Ausgänge des Schlachtbetriebes;	11. unverändert
12. eine ausreichende Unterteilung zwischen dem reinen und dem unreinen Teil der Schlachtanlagen;	12. unverändert
13. in den Schlachtanlagen über	13. in den Schlachtanlagen über
a) Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht faulendem Material, die leicht geneigt und mit Rinnen versehen sind, die zu abgedeckten, geruchsicheren Abflüssen führen;	a) Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht faulendem Material, die leicht geneigt und mit Rinnen versehen sind, die zu abgedeckten, geruchsicheren, **rückstausicheren** Abflüssen führen;

Entwurf	Beschlüsse des 11. Ausschusses
b) glatte Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens 3 Metern mit einem hellen abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen und deren Ecken und Kanten abgerundet sind;	b) unverändert
14. ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung sowie zur Entnebelung in den Schlachtanlagen;	14. unverändert
15. eine ausreichende natürliche und künstliche, Farben nicht verändernde Beleuchtung in den Schlachtanlagen;	15. unverändert
16. eine Anlage, die in ausreichender Menge nur Trinkwasser liefert, das unter Druck steht;	16. unverändert
17. eine Anlage, die in ausreichender Menge heißes Wasser liefert;	17. unverändert
18. eine Anlage zur Ableitung von Abwasser, die den hygienischen Erfordernissen entspricht;	18. unverändert
19. in den Arbeitsräumen über ausreichende Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie der Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte;	19. unverändert
20. eine Aufhängevorrichtung, die es ermöglicht, sämtliche Arbeitsgänge nach dem Betäuben soweit wie möglich am frei hängenden Tier auszuführen; wird die Enthäutung auf Schragen durchgeführt, so müssen diese aus korrosionsfestem Material bestehen und so hoch sein, daß der Tierkörper den Boden nicht berührt;	20. unverändert
21. eine Hängebahn für den Transport des Fleisches;	21. unverändert
22. Vorrichtungen zum Schutz gegen Insekten und Nagetiere;	22. unverändert
23. Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, insbesondere Vorrichtungen für die Aufnahme des Magen-Darm-Kanals, aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem und zur desinfizierendem Material;	23. unverändert
24. einen besonders eingerichteten Platz für die Dunglagerung;	24. unverändert
25. Standplätze und ausreichende Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Fahrzeuge.	25. unverändert

Abschnitt 2 **Hygienevorschriften für Zerlegungsbetriebe**	Abschnitt 2 **Hygienevorschriften für Zerlegungsbetriebe**
Zerlegungsbetriebe müssen über folgendes verfügen:	Zerlegungsbetriebe müssen über folgendes verfügen:
1. Räume für die Zerlegung von Fleisch, die von den anderen Räumen durch Wände getrennt sind;	1. unverändert
2. ausreichend große Kühlräume;	2. unverändert
3. einen ausreichend ausgestatteten verschließbaren Raum, der nur dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht;	3. unverändert
4. Umkleideräume, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung, die keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben und in deren Nähe sich Waschgelegenheiten befinden. Die Waschgelegenheiten müssen mit fließendem kaltem und warmem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie nur einmal zu benutzenden Handtüchern ausgestattet sein;	4. unverändert

Entwurf	Beschlüsse des 11. Ausschusses
5. in den Zerlegungsräumen über	5. in den Zerlegungsräumen über
a) Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht faulendem Material, die leicht geneigt und mit Rinnen versehen sind, die zu abgedeckten, geruchssicheren Abflüssen führen;	a) Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, nicht faulendem Material, die leicht geneigt und mit Rinnen versehen sind, die zu abgedeckten, geruchsicheren, **rückstausicheren** Abflüssen führen;
b) glatte Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens 2 Metern mit einem hellen abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen und deren Ecken abgerundet sind;	b) unverändert
6. Kühlanlagen auch in den Zerlegungsräumen, die gewährleisten, daß die Innentemperatur des Fleisches + 7° C niemals übersteigt;	6. unverändert
7. eine ausreichende Vorrichtung zur Be- und Entlüftung in den Zerlegungsräumen;	7. unverändert
8. eine ausreichende natürliche und künstliche, Farben nicht verändernde Beleuchtung in den Zerlegungsräumen;	8. unverändert
9. eine Anlage, die in ausreichender Menge nur Trinkwasser liefert, das unter Druck steht;	9. unverändert
10. eine Anlage, die in ausreichender Menge heißes Wasser liefert;	10. unverändert
11. eine Anlage zur Ableitung von Abwasser, die den hygienischen Erfordernissen entspricht;	11. unverändert
12. in den Zerlegungsräumen über ausreichende Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie der Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte;	12. unverändert
13. Vorrichtungen zum Schutz gegen Insekten und Nagetiere;	13. unverändert
14. Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, insbesondere Tische mit auswechselbaren Schneidebrettern, Behältnisse, Transportbänder und Sägen, aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material.	14. unverändert
Abschnitt 3	Abschnitt 3
Hygienevorschriften für Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte in Schlachtbetrieben und Zerlegungsbetrieben	**Hygienevorschriften für Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte in Schlachtbetrieben und Zerlegungsbetrieben**
1. Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen ständig peinlich sauber sein:	1. unverändert
a) Das Personal hat insbesondere saubere Arbeitskleidung und eine saubere Kopfbedeckung sowie erforderlichenfalls einen Nackenschutz zu tragen. Personen, die mit kranken Tieren oder infiziertem Fleisch in Berührung gekommen sind, haben unverzüglich Hände und Arme mit warmem Wasser gründlich zu waschen und dann zu desinfizieren. In den Arbeits- und Lagerräumen darf nicht geraucht werden;	

Entwurf	Beschlüsse des 11. Ausschusses
b) Hunde, Katzen, Kaninchen und Geflügel sind von Schlachtbetrieben und Zerlegungsbetrieben fernzuhalten; Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen;	
c) Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die bei der Fleischbearbeitung verwendet werden, sind in einwandfreiem und sauberem Zustand zu halten. Sie sind mehrmals im Laufe sowie am Ende eines Arbeitstages und bei Verunreinigung — insbesondere mit Krankheitserregern — vor ihrer Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren.	
2. Räume und Einrichtungsgegenstände dürfen nur für das Schlachten *sowie* das Zerlegen und Bearbeiten von Fleisch verwendet werden. Arbeitsgeräte für die Fleischzerlegung dürfen nur zu diesem Zweck benutzt werden.	2. Räume und Einrichtungsgegenstände dürfen **entweder** nur für das Schlachten **oder nur für** das Zerlegen und Bearbeiten von Fleisch verwendet werden. Arbeitsgeräte für die Fleischzerlegung dürfen nur zu diesem Zweck benutzt werden.
3. Das Fleisch darf nicht mit dem Fußboden in Berührung kommen.	3. unverändert
4. Die Verwendung von Reinigungs-, Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmitteln darf die Genußtauglichkeit des Fleisches nicht beeinträchtigen.	4. unverändert
5. Personen, die das Fleisch mit Krankheitskeimen infizieren können, dürfen beim Schlachten sowie beim Zerlegen, Bearbeiten oder sonstigen Behandeln von Fleisch nicht mitwirken. Ferner dürfen nicht Personen mitwirken, die	5. unverändert
a) gleichzeitig eine Tätigkeit ausüben, durch die Krankheitserreger auf das Fleisch übertragen werden können, insbesondere Tätigkeiten bei der Leichenbestattung, der Tierkörperbeseitigung oder der Abwasserbeseitigung;	
b) einen Verband an den Händen tragen, mit Ausnahme eines Plastikverbandes zum Schutz einer frischen, nicht infizierten Fingerwunde.	
Die Einhaltung von § 17 des Gesetzes zur Verhütung und Bekämpfung übertragbarer Krankheiten beim Menschen (Bundesseuchengesetz) vom 18. Juli 1961 (Bundesgesetzbl. I S. 1012) muß gewährleistet sein.	
6. Personen, die mit Fleisch in Berührung kommen, sind bei der Einstellung zu untersuchen. Als Einstellungsuntersuchung gilt die Untersuchung nach § 18 des Bundesseuchengesetzes. Das Zeugnis des Gesundheitsamtes ist jedes Jahr und jederzeit auf Anforderung des amtlichen Tierarztes zu erneuern. Es muß dem amtlichen Tierarzt zur Einsichtnahme zur Verfügung stehen.	6. unverändert
Abschnitt 4	Abschnitt 4
Vorschriften für die Schlachttieruntersuchung	**Vorschriften für die Schlachttieruntersuchung**
1. Die Tiere müssen am Tage ihres Eintreffens im Schlachtbetrieb zur Schlachttieruntersuchung vorgeführt werden. Die Schlachttieruntersuchung ist unmittelbar vor dem Schlachten zu wiederholen, wenn sich das Tier länger als 24 Stunden im Schlachtbetrieb befunden hat.	1. unverändert

Entwurf	Beschlüsse des 11. Ausschusses
2. Der amtliche Tierarzt hat die Schlachttieruntersuchung bei ausreichender Beleuchtung nach wissenschaftlichen Methoden vorzunehmen.	2. unverändert
3. Die Schlachttieruntersuchung soll folgende Feststellungen ermöglichen: a) ob die Tiere von einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Seuche befallen sind oder ob Einzelmerkmale oder das Allgemeinbefinden der Tiere den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen; b) ob die Tiere eine Störung des Allgemeinbefindens oder Erscheinungen einer Krankheit erkennen lassen, wodurch das Fleisch untauglich zum Genuß für Menschen werden kann; c) ob die Tiere ermüdet oder stark aufgeregt sind.	3. unverändert
4. Es dürfen nicht geschlachtet werden: a) Tiere in den Fällen der Nummer 3 Buchstaben a und b; b) Tiere, die sich nicht lange genug ausgeruht haben; ermüdete oder stark aufgeregte Tiere müssen sich mindestens 24 Stunden ausgeruht haben; c) Tiere, bei denen Tuberkulose in irgendeiner Form festgestellt worden ist oder die auf Grund einer positiven Reaktion bei einer Tuberkulinprobe als tuberkulosekrank gelten.	4. unverändert
	5. In allen übrigen Fällen ist auf Grund des Ergebnisses der Schlachttieruntersuchung die Schlachtung zu gestatten (Schlachterlaubnis).
Abschnitt 5 **Vorschriften für das Schlachten und Zerlegen**	Abschnitt 5 unverändert
1. Schlachttiere, die in die Schlachträume verbracht werden, müssen sofort geschlachtet werden.	
2. Die Tiere müssen vollständig entbluten. Zum Genuß für Menschen bestimmtes Blut ist in peinlich sauberen Behältnissen aufzufangen. Das Blut darf nicht mit den Händen, sondern nur mit hygienisch einwandfreien Gegenständen gerührt werden.	
3. Außer bei Schweinen ist die Haut sofort vollständig abzuziehen. Sofern Schweine nicht enthäutet werden, sind sie sofort zu entborsten.	
4. Das Ausweiden muß unverzüglich durchgeführt werden und innerhalb von 30 Minuten nach dem Entbluten beendet sein. Lunge, Herz, Leber, Milz und Mittelfell können entweder abgetrennt werden oder in natürlichem Zusammenhang mit dem Tierkörper verbunden bleiben. Werden sie abgetrennt, so sind sie mit einer Nummer oder auf andere Weise so zu kennzeichnen, daß die Zugehörigkeit zu dem betreffenden Tierkörper erkennbar ist; das gleiche gilt für Kopf, Zunge, Verdauungskanal sowie andere zur Fleischuntersuchung benötigte Teile des Tieres. Die genannten Teile sind bis zum Ende der Fleischuntersuchung in unmittelbarer Nähe des Tierkörpers zu belassen. Die Nieren müssen bei Tieren aller Gattungen in natürlichem Zusammenhang mit dem Tierkörper verbunden bleiben, sind jedoch aus der Fettkapsel zu lösen.	

Entwurf	Beschlüsse des 11. Ausschusses
5. Das Reinigen von Fleisch mit Tüchern sowie das Aufblasen sind verboten.	
6. Die Tierkörper von Einhufern, Schweinen sowie Rindern mit Ausnahme von Kälbern sind zur Fleischuntersuchung vorzuführen, nachdem sie unter Längsspaltung der Wirbelsäule in Hälften geteilt worden sind. Bei Schweinen und Einhufern ist auch eine Längsspaltung des Kopfes vorzunehmen. Erforderlichenfalls kann der amtliche Tierarzt auch bei anderen Tieren die Längsspaltung des Tierkörpers fordern.	
7. Vor beendeter Fleischuntersuchung sind die weitere Zerlegung des Tierkörpers, die Entfernung und sonstige Behandlung von Teilen des geschlachteten Tieres verboten.	
8. Vorläufig oder endgültig beschlagnahmtes Fleisch sowie Mägen, Därme, Häute, Hörner und Klauen sind baldmöglichst in die dafür bestimmten Räume zu verbringen.	
9. Wird das Blut mehrerer Tiere in einem Behältnis aufgefangen, so ist der gesamte Inhalt vom innergemeinschaftlichen Handelsverkehr auszuschließen, wenn das Fleisch eines der Tiere als untauglich zum Genuß für Menschen erklärt worden ist.	
10. Eine weitere Zerlegung des Tierkörpers als in Hälften oder Viertel ist nur in Zerlegungsbetrieben zulässig.	
Abschnitt 6 **Vorschriften für die Fleischuntersuchung**	Abschnitt 6 unverändert
Alle Teile des Tieres einschließlich des Blutes sind nach den §§ 19 bis 28 sowie den §§ 37 bis 46 der Ausführungsbestimmungen A über die Untersuchung und gesundheitspolizeiliche Behandlung der Schlachttiere und des Fleisches bei Schlachtungen im Inland — AB.A —, Beilage 1 zur Verordnung über die Durchführung des Fleischbeschaugesetzes vom 1. November 1940 (Reichsministerialbl. S. 289, 296), zuletzt geändert durch die Verordnung vom 11. Oktober 1960 (Bundesgesetzbl. I S. 828), unmittelbar nach dem Schlachten zu untersuchen.	
Abschnitt 7 **Vorschriften für die Beurteilung**	Abschnitt 7 **Vorschriften für die Beurteilung**
Der amtliche Tierarzt hat das Fleisch nach den §§ 32 bis 36 und 47 AB.A zu beurteilen. Es darf jedoch nur solches Fleisch *freigegeben* werden, das keinerlei Abweichung*en* aufgewiesen hat, mit Ausnahme von kurz vor der Schlachtung entstandenen Verletzungen oder von Mißbildungen oder von örtlich begrenzten Abweichungen, soweit diese Verletzungen, Mißbildungen oder Abweichungen sich nicht nachteilig auf die Genußtauglichkeit des Tierkörpers oder der zu ihm gehörenden Nebenprodukte der Schlachtung auswirken oder die menschliche Gesundheit nicht gefährden.	Der amtliche Tierarzt hat das Fleisch nach den §§ 32 bis 36 und 47 AB.A zu beurteilen. Es darf jedoch nur solches Fleisch **nach Abschnitt 8 gekennzeichnet** werden, das keinerlei Abweichung aufgewiesen hat, mit Ausnahme von kurz vor der Schlachtung entstandenen Verletzungen oder von Mißbildungen oder von örtlich begrenzten Abweichungen, soweit diese Verletzungen, Mißbildungen oder Abweichungen sich nicht nach-

Entwurf

Beschlüsse des 11. Ausschusses

teilig auf die Genußtauglichkeit des Tierkörpers oder der zu ihm gehörenden Nebenprodukte der Schlachtung auswirken oder die menschliche Gesundheit nicht gefährden.

Abschnitt 8

Vorschriften für die Stempelung

Abschnitt 8

unverändert

1. Für die Durchführung der Stempelung ist der amtliche Tierarzt verantwortlich.

2. Die Stempelung ist mit einem ovalen Stempel von 6,5 cm Breite und 4,5 cm Höhe vorzunehmen. Der Stempel muß folgende deutlich lesbare Angaben enthalten:

   a) im oberen Teil in Großbuchstaben den Namen des Versandlandes, bei Sendungen aus dem Geltungsbereich dieses Gesetzes „DEUTSCHLAND";

   b) in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Schlachtbetriebes;

   c) im unteren Teil eine der folgenden Abkürzungen „EWG", „EEG" oder „CEE", bei Sendungen aus dem Geltungsbereich dieses Gesetzes „EWG".

   Die Buchstaben müssen 0,8 cm und die Ziffern 1 cm hoch sein.

3. Tierkörper sind mit einem Farbstempel nach Nummer 2 zu kennzeichnen:

   a) Bei Tierkörpern mit einem Gewicht von mehr als 60 kg ist jede Hälfte mindestens an folgenden Stellen zu stempeln: Außenseite der Keule, Lende, Rücken, Bauch, Schulter sowie Brustfell im Bereich des Rückenteils;

   b) andere Tierkörper sind mindestens viermal zu stempeln, nämlich an jeder Schulter und der Außenseite jeder Keule.

4. Kopf, Zunge, Herz, Lunge und Leber sind mit einem Farb- oder Brennstempel nach Nummer 2 zu kennzeichnen. Bei Schafen und Ziegen brauchen Zunge und Herz nicht gestempelt zu werden.

5. Teilstücke, die in Zerlegungsbetrieben von ordnungsgemäß gestempelten Tierkörpern gewonnen worden sind, müssen, sofern sie keinen Stempelabdruck tragen, mit einem Farb- oder Brennstempel nach Nummer 2 gekennzeichnet werden, der in der Mitte an Stelle der Veterinärkontrollnummer des Schlachtbetriebes die Veterinärkontrollnummer des Zerlegungsbetriebes enthält.

6. Beim Versand verpackter Teilstücke oder verpackter Nebenprodukte der Schlachtung ist mit einem Stempel nach Nummer 2 und 5 ein Abdruck auf einem gut sichtbar an der Verpackung befestigten Etikett anzubringen.

   Das Etikett muß außerdem folgendes enthalten:

   a) eine laufende Nummer,

   b) die anatomische Bezeichnung der Teilstücke oder Nebenprodukte der Schlachtung,

   c) die Angabe der Tiergattung, von der die Teilstücke oder Nebenprodukte der Schlachtung stammen,

Entwurf	Beschlüsse des 11. Ausschusses
d) das Nettogewicht des Packstückes. Ein Doppel des Etiketts ist in das Packstück einzulegen.	
7. Fleisch von Schweinen, das als trichinenfrei befunden worden ist, muß nach § 50 Abs. 8 AB.A zusätzlich gekennzeichnet werden.	
8. Als Stempelfarbe darf nur Methylviolett verwendet werden.	
Abschnitt 9	Abschnitt 9
Genußtauglichkeitsbescheinigung	unverändert
Die Genußtauglichkeitsbescheinigung, die das Fleisch beim Versand in das Bestimmungsland begleitet, wird von einem amtlichen Tierarzt bei der Verladung ausgestellt. Die Genußtauglichkeitsbescheinigung muß zumindest in der Sprache des Bestimmungslandes abgefaßt sein und die aus nachfolgenden Mustern ersichtlichen Angaben enthalten:	

Entwurf

Beschlüsse des 11. Ausschusses

Muster (deutsche Fassung)

Genußtauglichkeitsbescheinigung

unverändert

für frisches Fleisch [1]), das für einen Mitgliedstaat der EWG bestimmt ist

Nr. .....

Versandland: .....

Zuständiges Ministerium: .....

Ausstellende Behörde: .....

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches:

Fleisch von .....
(Tiergattung)

Art der Teile: .....

Art der Verpackung: .....

Zahl der Teile oder Packstücke: .....

Nettogewicht: .....

II. Herkunft des Fleisches:

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Schlachtbetriebes (-betriebe): .....

.....

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebes (-betriebe): .....

.....

III. Bestimmung des Fleisches:

Das Fleisch wird versandt von .....
(Versandort)

nach .....
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Transportmittel [2]) .....

Name und Anschrift des Absenders: .....

Name und Anschrift des Empfängers: .....

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete bescheinigt folgendes:

a) das vorstehend bezeichnete Fleisch — und die Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches — sind — ist [3]) mit einem Stempelabdruck versehen, aus dem ersichtlich ist, daß das Fleisch nur von Tieren stammt, die in zugelassenen Schlachtbetrieben geschlachtet worden sind;

b) das Fleisch ist auf Grund einer tierärztlichen Untersuchung nach der Richtlinie des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch als tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;

c) das Fleisch ist in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden [3]);

d) das Fleisch ist — nicht — [3]) auf Trichinen untersucht worden;

e) die Transportmittel und die Ladebedingungen entsprechen den in der vorerwähnten Richtlinie genannten hygienischen Anforderungen.

Ausgefertigt in ..... am .....

.....
Unterschrift des amtlichen Tierarztes

[1]) Frisches Fleisch im Sinne der in Abschnitt IV Buchstabe b dieser Bescheinigung erwähnten Richtlinie sind alle zum Genuß für Menschen geeigneten Teile von Haustieren der Gattungen Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen sowie von Einhufern, die als Haustiere gehalten werden; diese Teile dürfen einer auf ihre Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden sein; als frisch gilt jedoch auch Fleisch, das einer Kältebehandlung unterworfen worden ist.

[2]) Bei Versand mit Eisenbahn- oder Lastwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit einem Flugzeug die Flugnummer einzutragen.

[3]) Nichtzutreffendes streichen.

Entwurf

Beschlüsse des 11. Ausschusses

Muster (französische Fassung)

unverändert

Certificat de Salubrité

relatif à des viandes fraîches destinées à un État membre de la C.E.E. (1)

No. .....

Pays expéditeur .....

Ministère .....

Service .....

Réf. ..... (facultative)

I. Identification des viandes:

Viandes de .....
(espèce animale)

Nature des pièces.....

Nature de l'emballage .....

Nombre des pièces ou des unités d'emballages.....

Poids net .....

II. Provenance des viandes:

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) abattoir(s) agréé(s)

.....

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) atelier(s) de découpe agréé(s) .....

III. Destination des viandes:

Les viandes sont expédiées de .....
(lieu d'expédition)

à .....
(pays et lieu de destination)

par le moyen de transport suivant (2) .....

Nom et adresse de l'expéditeur .....

Nom et adresse du destinataire .....

IV. Attestation de salubrité:

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie:

a) Que les viandes désignées ci-dessus (3) — que les emballages des viandes désignées ci-dessus (3) — portont l'estampille que les viandes proviennent en totalité d'animaux abattus dans des abattoirs agréés;

b) Qu'elles sont reconnues propres à la consommation humaine à la suite d'une inspection vétérinaire effectuée conformément à la directive relative à des problèmes sanitaires en matiére d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches;

c) Qu'elles ont été découpées dans un atelier de découpe agréé (3);

d) Qu'elles ont été — n'ont pas été — soumises à un examen trichinoscopique (3);

e) Que les véhicules et engins de transport ainsi que les conditions de chargement de cette expédition sont conformes aux exigences de l'hygiène définies dans la directive précitée.

Fait à ..... le .....

.....

Signature du vétérinaire officiel

1) Viandes fraîches: selon la directive mentionnée au IV, alinéa b), du présent certificat, toutes les parties propres à la consommation humaine d'animaux domestiques appartenant aux espèces bovine, porcine, ovine, caprine ainsi que des solipèdes, n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation; toutefois, les viandes traitées par le froid sont à considérer comme fraîches.

2) Pour les wagons et les camions, indiquer le numéro d'immatriculation et pour les avions, le numéro du vol.

3) Biffer la mention inutile.

Entwurf

Beschlüsse des 11. Ausschusses

Muster (italienische Fassung)

unverändert

Certificato di Sanità

relativo a carni fresche (1) destinate ad uno Stato membro della C.E.E.

N. .....

Baese speditore .....

Ministero .....

Rif. ..... (facoltativo)

I. Identificazione delle carni:

Carni di .....
(specie animale)

Natura dei pezzi .....

Natura dell'imballaggio .....

Numero dei pezzi o degli imballaggi .....

Peso netto .....

II. Provenienza delle carni:

Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario del(i) macello(i) riconosciuto(i) .....

.....

Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario del(i) laboratorio(i) di sezionamento riconosciuto(i) .....

III. Destinazione delle carni

Le carni sono spedite da .....
(luogo di spedizione)

a .....
(paese e luogo di destinazione)

col seguente mezzo di trasporto (2) .....

Nome e indirizzo dello speditore .....

.....

Nome e indirizzo del destinatario .....

.....

IV. Attestato di sanità:

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica:

a) che le carni sopraindicate (3) — gli imballaggi delle carni sopraindicate (3) — recano i bolli comprovanti che le carni provengono esclusivamente da animali macellati in macelli riconosciuti;

b) che queste carni sono state riconosciute adatte al consumo umano a seguito d'ispezione veterinaria effettuata conformemente alla direttiva relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di carni fresche;

c) che esse sono state sezionate in un laboratorio di sezionamento riconosciuto (3);

d) che sono state — non sono state — sottoposte ad esame trichinoscopico (3);

e) che i veicoli o mezzi adibiti al trasporto e le condizioni di carico della spedizione corrispondono alle prescrizioni d'igiene stabilite nella precitata direttiva.

Fatto a ..... il .....

.....
Firma del veterinario ufficiale

1) Carni fresche: a norma della direttiva di cui al n. IV, lettera b) del presente certificato, sono considerate tali tutte le parti, adatte al consumo umano, di animali domestici delle specie bovina, suina, ovina, caprina, nonchè dei solipedi, che non abbiano subito alcun trattamento tale da assicurare la loro conservazione; sono tuttavia considerate fresche le carni trattato per mezzo del freddo.

2) Per i carri ferroviari e gli autocarri indicare il numero di immatricolazione e per gli aerei il numero del volo.

3) Cancellare la menzione inutile.

Entwurf

Beschlüsse des 11. Ausschusses

Muster (niederländische Fassung)

Gezondheidscertificaat

unverändert

betreffende vers vlees (1) dat bestemd is voor een Lid-Staat van de E.E.G.

No. .....

Land van verzending .....

Ministerie .....

Dienst .....

I. Identificatie van het vlees:

Vlees van .....
(diersoort)

Aard van het verzondene .....

Aard van de verpakking .....

Aantal stuks of colli .....

Nettogewicht .....

II. Herkomst van het vlees:

Adres(sen) en toelatingsnummer(s) van het (de) erkende slachthuis(en)

.....

.....

Adres(sen) en toelatingsnummer(s) van der erkende uitsnijderij(en)

.....

.....

III. Bestemming van het vlees:

Het vlees wordt verzonden uit .....
(plaats van verzending)

naar .....
(plaats en land van bestemming)

per ..... (2)

Naam en adres van de afzender .....

Naam en adres van degene voor wie de zending is bestemd .....

.....

IV. Gezondheidsverklaring

Ondertgetekende verklaart hiermede:

a) dat het hierboven omschreven vlees (3) — dat de verpakking van het hierboven omschreven vlees (3) — een merk draagt dat aantoont dat het vlees uitsluitend askomstig is van dieren die in een erkend slachthuis zijn geslacht;

b) dat het bij keuring overeenkomstig de richtlijn inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees geschikt voor menselijke consumptie is bevonden;

c) dat het — niet — in een erkende uitsnijderij is uitgesneden (3);

d) dat het vlees is — niet is — onderzocht op trichinen (3);

e) dat de voertuigen en vervoermiddelen en de wijze waarop deze zending is ingeladen, voldoen aan de in voornoemde richtlijn vermelde eisen ten aanzien van den hygiëne.

Gedaan te ....., ...

Handtekening

.....

Officieel dierenarts

1) Vers vlees: in de zin van de onder IV b) van dit certificaat vermelde richtlijn, alle voor menselijke consumptie geschikte delen van huisdieren van de volgende soorten: runderen, varkens, schapen, geiten en eenhoevige dieren, welke delen geen behandeling hebben ondergaan die de houdbaarheid beinvloedt; als vers vlees wordt ook beschouwd vlees dat koelbehandeling heeft ondergaan.

2) Bij verzending per spoorwegwagon of vrachtwagen dient het kenteken of nummer te worden vermeld; bij verzending per vliegtuig dient het nummer van de vlucht te worden aangegeven.

3) Doorhalen wat niet van toepassing is.

Entwurf

Beschlüsse des 11. Ausschusses

Abschnitt 10

Vorschriften für die Lagerung von frischem Fleisch

Abschnitt 10 unverändert

Frisches Fleisch ist nach der Fleischuntersuchung sofort zu kühlen; die Innentemperatur der Tierkörper und Tierkörperteile darf + 7° C und die der Nebenprodukte der Schlachtung + 3° C niemals übersteigen.

Abschnitt 11

Vorschriften für die Beförderung von frischem Fleisch

Abschnitt 11 unverändert

1. Frisches Fleisch muß in verplombten Transportmitteln befördert werden, die so gebaut und ausgestattet sind, daß die in Abschnitt 10 vorgesehenen Temperaturen während der Beförderung nicht überschritten werden.

2. Die zur Fleischbeförderung bestimmten Transportmittel müssen folgende Voraussetzungen erfüllen:

   a) ihre Innenwände und andere Teile, die mit Fleisch in Berührung kommen können, müssen aus korrosionsfestem Material sein und dürfen weder die Eigenschaften des Fleisches beeinträchtigen noch gesundheitsschädliche Stoffe an das Fleisch abgeben; die Innenwände müssen glatt sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein;

   b) die Transportmittel müssen mit wirksamen Vorrichtungen zum Schutz des Fleisches vor Staub und Insekten versehen und so abgedichtet sein, daß Flüssigkeit aus ihnen nicht ablaufen kann;

   c) zur Beförderung von Tierkörpern, -hälften oder -vierteln — mit Ausnahme von Gefrierfleisch in hygienisch einwandfreier Verpackung — ist eine Aufhängevorrichtung aus korrosionsfestem Material so anzubringen, daß das Fleisch den Boden nicht berühren kann.

3. Die zur Fleischbeförderung bestimmten Transportmittel dürfen niemals zur Beförderung von lebenden Tieren oder Erzeugnissen, die das Fleisch beeinträchtigen oder infizieren können, benutzt werden.

4. Fleisch darf nicht mit anderen Erzeugnissen in demselben Transportmittel befördert werden. Mägen dürfen nur befördert werden, wenn sie gebrüht sind, Köpfe und Pfoten nur, wenn sie abgezogen oder gebrüht und enthaart sind.

5. Die zur Fleischbeförderung benutzten Transportmittel sind nach dem Entladen sofort zu reinigen und zu desinfizieren.

6. Tierkörper, -hälften und -viertel sind — mit Ausnahme von Gefrierfleisch in hygienisch einwandfreier Verpackung — stets hängend zu befördern. Andere Teilstücke sowie Nebenprodukte der Schlachtung sind entweder hängend oder auf Unterlagen zu befördern, falls sie sich nicht in Verpackungen oder korrosionsfesten Behältnissen befinden. Die Unterlagen, Verpackungen und Behältnisse müssen hygienisch einwandfrei sein. Eingeweide sind stets verpackt zu befördern. Die Verpackungen müssen fest, flüssigkeits- und fettundurchlässig sein; sie sind vor jeder Wiederverwendung zu reinigen und zu desinfizieren.

7. Der amtliche Tierarzt hat sich vor dem Versand davon zu überzeugen, daß die Transportmittel und die Ladebedingungen den in diesem Abschnitt genannten hygienischen Anforderungen entsprechen.